

Türkiye setzt auf nachhaltige Gastronomie

Frankfurt, der 17.12.2024 – Mit einer neuen Initiative zur Zertifizierung von Lebensmittel- und Getränkeanbietern im Rahmen des erfolgreichen Programms für nachhaltigen Tourismus unterstreicht Türkiye ihr starkes Engagement für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Darüber hinaus verfügt das Land über zehn Restaurants, die nach nur zwei Jahren den MICHELIN Green Star erhalten haben, und eine wachsende Zahl von geografisch gekennzeichneten Produkten.

Türkiye hat sich das Ziel gesetzt, die gastronomische Nachhaltigkeit zu fördern und sein reiches kulinarisches Erbe mit modernen umweltbewussten Praktiken zu verbinden. Mit über 19.000 überprüften und zertifizierten Beherbergungsbetrieben nimmt das Land eine Vorreiterrolle im Bereich des nachhaltigen Tourismus ein. Nun bereitet es ein neues Modul des Programms für nachhaltigen Tourismus für Lebensmittel- und Getränkeanbieter vor, um den nachhaltigen Wandel der Branche zu beschleunigen. Die Tatsache, dass innerhalb von nur zwei Jahren zehn Restaurants mit dem MICHELIN Green Star ausgezeichnet wurden und dass die Zahl der geografisch gekennzeichneten Produkte stetig zunimmt, zeigt, dass auch der kulinarische Sektor in Türkiye bereit ist für eine 100 Prozent nachhaltige Zukunft.

GSTC-Kriterien für Lebensmittel- und Getränkeanbieter

Im Jahr 2022 hat Türkiye als erstes Land der Welt eine Vereinbarung mit dem Global Sustainable Tourism Council (GSTC) auf Regierungsebene unterzeichnet, um ein nationales Programm für nachhaltigen Tourismus auszuarbeiten. Seitdem wurde das Programm schrittweise umgesetzt, damit die Einrichtungen in Türkiye die globalen Nachhaltigkeitspraktiken schrittweise erreichen. Heute sind mehr als 17.500 Beherbergungsbetriebe überprüft und 1.300 nach den GSTC-Kriterien zertifiziert. Dank dieser Bemühungen hat das Land eine führende Position in Sachen Nachhaltigkeit in globalen Indizes erreicht. So liegt Türkiye nach den Ergebnissen des Travel & Tourism Development Index (TTDI) 2024 auf Platz 29 von 119 Ländern.

Nach dem Erfolg bei der Umsetzung dieses Programms geht das Land nun einen beispielhaften Schritt weiter bei der Umgestaltung des Tourismus in Richtung Nachhaltigkeit, indem es den GSTC bei der Entwicklung einer neuen Reihe von Kriterien für Lebensmittel- und Getränkeanbieter unterstützt. Dieser neue Satz an Kriterien wird als globaler Nachhaltigkeitsstandard der Branche für derartige Anbieter dienen.

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: tuerkiye@bz-comm.de

Neben der Unterstützung der Entwicklung von Industriestandards für die nachhaltige Gastronomie auf weltweiter Ebene führt Türkiye auch wesentliche Arbeiten für die nachhaltige Zertifizierung von Restaurants im Rahmen des Programms für nachhaltigen Tourismus durch. So plant das Land ein Pilotprogramm, das die GSTC-Branchenkriterien mit lokalisierten und überarbeiteten Indikatoren anwendet, um die Durchführbarkeit einer nachhaltigen Zertifizierung für die Restaurants in Türkiye zu bewerten.

Zehn Restaurants mit MICHELIN Green Star gewürdigt

Darüber hinaus schaffen die Köche und Gastronomen der neuen türkischen Generation eine gastronomische Szene, die eng mit den kulturellen Wurzeln von Anatolien verbunden ist. Sie bewahren das kulinarische Erbe des Landes und bringen es durch moderne Interpretationen von Gerichten, die den Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit legen, in die Zukunft. Dementsprechend haben sie sich der MICHELIN Green Stars würdig erwiesen: Diese Auszeichnung erhalten Restaurants, die sich in besonderem Maße für eine umweltbewusste Gastronomie engagieren. In die Auswahl des MICHELIN-Führers 2024 für Türkiye wurden vier Lokale aufgenommen und die Initiativen von sechs weiteren Betrieben gewürdigt, sodass die Gesamtzahl der Green Star-Restaurants in Türkiye nun zehn beträgt. Die mit dem MICHELIN-Stern ausgezeichneten Restaurants können [hier](#) eingesehen werden.

Köstlich nachhaltig

Die Grundlage des nachhaltigen Erbes von Türkiye sind die geografisch gekennzeichneten, lokalen und qualifizierten Lebensmittel aus 81 Provinzen, die auf ökologischen Märkten angeboten werden. Die geografisch gekennzeichneten Produkte veranschaulichen die ökologisch nachhaltige Geschmackstradition durch natürliche Produktionsmethoden und Qualität. Aktuell sind 2.218 Produkte beim türkischen Patentinstitut und 29 bei der Europäischen Union (EU) registriert. Außerdem werden die lokalen Gerichte immer noch nach den Originalrezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, und mit traditionellen Kochmethoden, die alle Vitamine und Mineralien für den besten Geschmack und die beste Textur schützen, zubereitet. In den Regionen und Provinzen lassen sich so ursprüngliche Berichte von vor Hunderten von Jahren probieren.

Download der Bilder: <https://docs.tga.gov.tr/cfs8sqou>

Über Türkiye

Türkiye, ein einzigartiges Reiseziel, liegt an vier Meeren und verbindet mit dem Bosphorus die Kontinente Asien und Europa. Das Land, das seit jeher ein Knotenpunkt kultureller Interaktion und Heimat unterschiedlicher Klimazonen ist, inspiriert die Besucher heute mit seiner Geschichte, Natur und Gastronomie, die die Vielfalt der Zivilisationen seit Jahrhunderten widerspiegelt. Mit dem Kulturreichtum hat Türkiye ein ausgeprägtes Verständnis für Kunst & Mode als Symbiose von Tradition und Moderne. Auch das äußerst dynamische Einkaufs- & Unterhaltungsleben zieht Besucher aus aller Welt an.

Mehr Informationen über Türkiye sind unter <https://www.goturkiye.com/> abrufbar.

Hinweise für Redaktionen

Links:

GoTürkiye: www.goturkiye.com

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCtxMrki2fnCPG3GOX4kylNg>

X: [@GoTürkiye](https://twitter.com/GoTürkiye)

Facebook: <https://de-de.facebook.com/tuerkeifasziniert/>

Instagram: <https://www.instagram.com/goturkiye>

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: tuerkiye@bz-comm.de